

Keittiöhygienian perusteet



Koulutus 22.1.2025/ Marja Eikonsalo



Koulutuksen sisältö

1. Keittiöiden hygieniavaatimukset
2. Keittiön pintamateriaalit
3. Keittiön siivous
4. Hygienia astiahuollossa
5. Pintapuhtauden laadunvalvonta ja poikkeustilanteiden toimintamallit
6. Jätehuolto
7. Tuhoeläintorjunta

1. Keittiöiden hygieniavaatimukset

Hygieniaosaamisen vaatimukset

(Ruokaviraston määräys hygieniaosaamisesta 28/2023)

- Perustiedot mikrobiologiasta ja elintarvikkeiden saastumisesta (kontaminaatiosta)
- Ruokamyrkytykset
- Hygieeninen toiminta
- Henkilökohtainen hygienia
- Puhtaanapito
- Omavalvonta
- Lainsäädäntö, viranomaiset

Keittiön puhtaustasovaatimukset

- Tilojen toiminta määrittää puhtaustasovaatimukset
- Riittävällä siivouksella varmistetaan edellytykset keittiöhygienialle ja tuoteturvallisuudelle
- Siivous on aputoiminto, joka mahdollistaa laadukkaat ravitsemuspalvelut.
- Keittiön puhtaus vaikuttaa
 - ruoan säilymiseen
 - asiakasturvallisuuteen
 - työturvallisuuteen
 - viihtyvyyteen
 - myynnin edistämiseen

Omavalvonta

- Lakisääteinen <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/#omavalvonta>
- Järjestelmä, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia
- Kirjallista dokumenttia ei vaadita, voi olla myös elintarviketurvallisuusjärjestelmä tai laadunhallintajärjestelmä
- Kirjausten tulokset dokumentoidaan, tallenteet säilytetään vähintään vuoden ajan
- Omavalvonnan sisältö:
 - **Puhtaanapito**
 - Tilojen ja laitteiden kunnossapito
 - Jätehuolto
 - Henkilöstön perehdytys, opastus ja koulutus
 - Jäljitettävyys ja takaisin veto
 - Terveysvaaraepäilyt ja ruokamyrkytykset

Puhtaanapidon siivoussuunnitelma

- Suunnitelma kannattaa tehdä jokaiseen tilaan: keittiö, varastot, ruokasali jne.
- Suunnitelmassa on puhdistusmenetelmä, siivousväline, puhdistusaine ja puhdistuksen tiheys
 - Suunnitelmassa voi olla värikoodaus, jolloin esimerkiksi työelämässä oppijat osaavat toimia oikein
- Harvemmin tehtävistä puhdistustöistä kannattaa olla taulukko, johon työntekijä merkitsee pvm ja nimikirjaimet, milloin tehtävä on suoritettu
- Suunnitelmassa on hyvä olla myös siivousvälineiden puhdistuksen ohjeistus ja säilytys
- Poikkeamiset ja korjaavat toimenpiteet kirjataan myös

Puhtaanapidon siivoussuunnitelma



Valmistuskeittiö, siivous

TYÖOHJEET

5xvko

Biojäteasttioiden tyhjennys ja puhdistus
Roskakorien tyhjennys (Puhdistus tarvittaessa)
Ovista ja ovenpielistä likaantuneiden kohtien nihkeäpyyhintä mikrokuitupyyhkeellä
Seinistä tahra- ja likaantuneiden kohtien nihkeä- tai kosteapyyhintä
Pesualtaiden taustaseinien kosteapyyhintä mikrokuitupyyhkeellä
Pesualtaiden puhdistus
Mikroaaltouunin nihkeä- tai kosteapyyhintä
Tasovaunujen nihkeä- tai kosteapyyhintä kauttaaltaan
Työtasojen kostea- /nihkeäpyyhintä
Likaantuneiden kohtien ja tahrojen nihkeä- tai kosteapyyhintä kaapinovista ja pystypinnoilta

4xvko

Kitkalattioiden kosteamoppaus Hankaumopilla

3xvko

Käsioppyhetelineiden täyttö

1xvko

Hyllyjen vapaiden tasopintojen kosteapyyhintä mikrokuitupyyhkeellä
Koneiden ja laitteiden pystypintojen kosteapyyhintä mikrokuitupyyhkeellä
Lattiakaivon pesu
Lattian pesu iMop XL yhdistelmäkonella
Kitkalattioiden kosteamoppaus, Hankaumopilla (niiltä osin, minne yhdistelmäkonella ei pääse)

2xkk

Saippua-annostelijoiden täyttö/täyttöpakkausten vaihto

2xvuosi

Ilmanvaihtosuodattimien pesu

Oiva-järjestelmä ja tarkastus

- Elintarviketurvallisuusviranomaiset arvioivat yrityksen elintarviketurvallisuutta
 - Yhtenäinen valvota koko maassa
 - Tarkastustiheys määräytyy toiminnan ja mahdollisten riskien mukaan
 - Arviointiohjeet löytyvät osoitteesta www.ruokavirasto.fi
- Tarkastuksista muodostu tarkastusraportti ja Oiva-raportti, joka on julkinen
- Uusintatarkastus tehdään, jos arvosanat ovat korjattava tai huono

Viimeisin tarkastus	
	
Aikaisemmat tarkastukset	
14.03.20	
28.02.20	

Tulos	Selite
 Erittäin hyvä	Toiminta on esimerkillisellä tasolla.
 Hyvä	Toiminta on hyvällä tasolla, mutta pieniä korjattavia epäkohtia.
 Välttävä	Toiminta on välttävällä tasolla, epäkohdat on korjattava määräajassa.
 Huono	Toiminta on huonolla tasolla, epäkohdat on korjattava välittömästi.

Käsihygienia ja pukeutuminen

- Hyvän käsihygienian varmistus
 - Poista sormukset, korut ja kellot
 - Pidä kynnet lyhyenä, ei kynsilakkaa tai rakennekynsiä
 - Pese kädet huolella pesunesteellä, huuhtelee ja kuivaa
- Kädet pestään ennen suojäkäsineiden laittamista
- Kestokäyttöiset suojäkäsineet pestään aina käytön jälkeen kuin kädet, päivän jälkeen myös sisäpuolelta puhdistusaineliuoksella
 - Asettele pestyt suojäkäsineet alassuin kuivumaan
- Kertakäyttöiset käsineet laitetaan aina roskeen heti käytön jälkeen
- Käytä erillisiä työvaatteita ja työturvallisia työkenkiä
- Pitkät hiukset tulee olla kiinni ja hiukset sekä miehillä parta suojattuna päähineellä





Tiesitkö?

- **80% bakteereista ja viruksista tarttuu käsien välityksellä.**
- Ammattimaisessa siivoustyössä tulee huolehtia sekä käsi-/suojakäsine- että henkilökohtaisesta hygieniasta.
- Käden mukana mikrobin voi siirtää jopa seitsemälle pinnalle ja kynnen alla on mikrobeja Suomen väkiluvun verran, sormuksen alla puolestaan Euroopan väkiluvun verran.
- Bakteerit lisääntyvät 8 tunnin aikana yhdestä jopa 17 miljoonaan.
- Virukset lisääntyvät hitaammin ja niiden tuhoaminen siivouksella on siksi helpompaa, mutta ne voivat elää pinnoilla "horroksessa" jopa vuorokausia.
- **Kosketuskohdat ovat yleensä aina likaisempia kuin lattia!**

Käsi- ja suojakäsinehygienia

THL:n käsienpesuohje

THL:n käsihuuhteen käyttöohje

Pese kädet

ja laita stoppi tartunnoille

- Ennen ruoanlaittoa ja ruokailua
- Kun tulet ulkoa sisään
- Wc-käynnin tai vaipan vaihdon jälkeen
- Kun olet yskinyt, niistänyt tai aivastanut
- Kun olet koskenut samoja pintoja kuin flunssainen henkilö



1. Kastele kädet runsaalla vedellä



2. Ota saippuaa ja hiero kämmeniä vastakkain



3. Hiero kämmenselät, peukalot ja sormien välit



4. Hiero sormia lomittain vastatusten



5. Huuhdo kädet runsaalla vedellä



6. Kuivaa kätesi huolellisesti käsipyyhepaperilla



7. Sulje hana käsipyyhepaperilla



www.thl.fi/kasienpesuohje

 Terveiden ja
hyvinvoinnin laitos

Käsi- ja suojakäsinehygienia

- Suojakäsineitä käytetään suojaamaan sekä itseä että muita.
- Käytä kestäkäyttöisiä ja tarvittaessa kertakäyttöisiä suojakäsineitä.
- Vältä turhaa suojakäsineiden käyttöä. Mikrokuitupyyhkeen kanssa käytä tarvittaessa kankaisia suojakäsineitä esim. mikrotipluskäsineitä.
- Puuvillakäsineet pestään käytön jälkeen pesukoneessa.



2. Keittiön pintamateriaalit

Yleisimmät pintamateriaalit

- Lattiamateriaalina käytetään massa- tai kitkalattiaa
 - Kitkalattia on haastava puhdistaa – koneellinen puhdistus suotavaa
- Seinämateriaalin tulee olla kosteudenkestävää
 - Keraaminen laatta, ruostumaton teräs, maalattu betoni, vinyyliseinälevy
- Huuvat ja ilmastointikatto ovat usein ruostumatonta terästä
- Ovimateriaalien tulee myös kestää pesua
 - Usein sisäovet ovat lujitemuovia, joissa ikkunat (turvallisuustekijä!)
- Kalusteiden materiaalit esimerkiksi ruostumaton teräs, pienemmissä keittiöissä voi olla puu-,laminaatti tai MDF- levy, tarjoilutiloissa lisäksi lasi ja muovi



Tärkeitä valintaperusteita ovat helppo puhdistettavuus, kestävyys ja paloturvallisuus

3. *Keittiön siivous*

Likaantumisen ehkäiseminen ja siivottavuus

- Likaantumista ehkäisevät huolellinen, hygieeninen työskentelytapa, siistit tilat ja hyvä järjestys tiloissa sekä selkeät kulkureitit
- Keittiötiloissa sallitaan vain keittiöhenkilökuntaan kuuluvien kulkeminen
 - Ulkopuoliset esimerkiksi huoltohenkilöt pukeutuvat suojatakkeihin ja kenkäsuojiin
- Lattia- ja kalustepinnat pidetään vapaina, tavarat ovat laatikoissa/telineissä tai kaapeissa
- Johdot kiinnitetään siten, että eivät estä pöytä- tai lattiapintojen puhdistusta
- Pintojen tulee olla ehjiä, rikkoutuneet korjataan
 - Rikkoutuneet pinnat keräävät likaa



Ammattisanasto

Puhtausalan ammattisanasto on standardisoitu SFS 5967, 2010. Päivitys tulossa 2024 vuoden lopussa.

- **Ylläpitosiivous**
 - säännöllisin väliajoin käsi- ja tai konemenetelmin tehtävä siivous, joka on määritelty palvelukuvauksessa
- **Tarkistussiivous / "TYÖPISTESIIVOUS"**
 - ylläpitosiivouskertojen välillä tapahtuva tilojen toimivuuden ja sovitun puhtaustason varmistaminen tarvittavin siivousmenetelmin
- **Perussiivous**
 - harvoin ja perusteellisesti tehtävä kertaluontoinen siivous, joka tehdään silloin, kun ylläpitosiivouksella ei enää pystytä saavuttamaan sovittua puhtaustasoa

Työpistehygienian kriittiset pisteet

- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat
 - Kädet, suojakäsineet
 - Leikkuulaudat
 - Erilaiset keittiökoneet
 - Työvälineet
- Kosketuskohdat, jotka likaantuvat käsien kautta
 - Ovenkahvat ja valokatkaisijat
 - Koneiden ja vaakojen käyttöpaneelien näppäimet
 - Hanat
 - **Puhelimet ja tietokoneet**



Likatyypit – elintarvikelika



Valkuaisaine



Rasva



Tärkkelys



Väri

Puhdistustapahtumaan selvitetään lian määrä, laatu ja poistettavuus

- **tärkkelys- eli hiilihydraattilika**
 - poistettava nopeasti > saostuvat liasta kosteudesta
- **mikrobilika** poistettava huolella ja pinnat kuivattava
 - kosteassa mikrobit lisääntyvät
- **rasvalika ja tahrat** pinttyvät kiinteäksi
 - vaikeampi poistaa
 - mikrobit kiinnittyvät ja muodostavat biofilmiä
- **kalkkisaostumat** keräävät mikrobilikaa
 - säännöllinen puhdistus ja pintojen kuivaus estävät saostumien muodostumisen

Mikrobilika



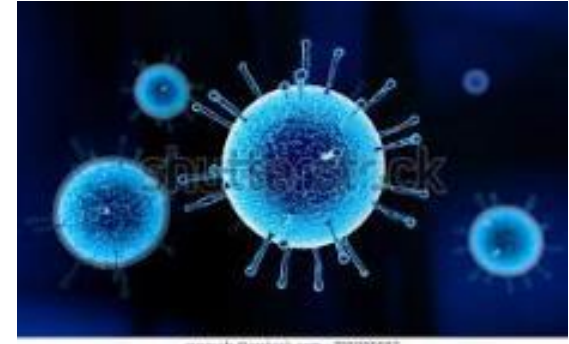
Bakteerit



Homeet



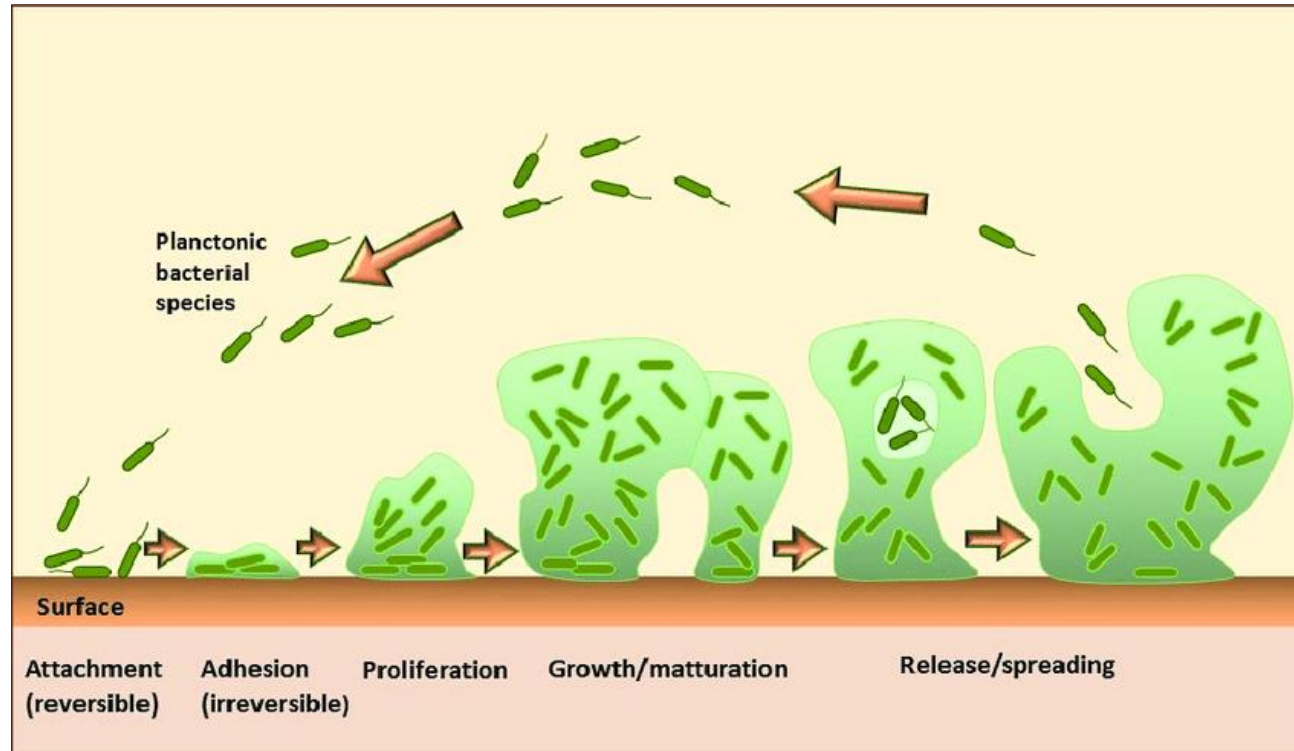
Hiivat



Virukset

- == Mikrobilika
- näkymätöntä
- vaarallisinta

Biofilmi



Biofilmiä syntyy, kun mikrobit esim. bakteerit ja sienet erittävät ympärilleen limaa suojakalvokseen, jotta voivat lisääntyä – syntyy mikrobiyhdyskunta, joka kasvaa pintaa pitkin ja ylöspäin (esim. lattiakaivosta lattioille)

Biofilmi

Jos biofilmin suojakalvo rikkoutuu esim. liian kosteissa olosuhteissa, mikrobit pääsevät lisääntymään.

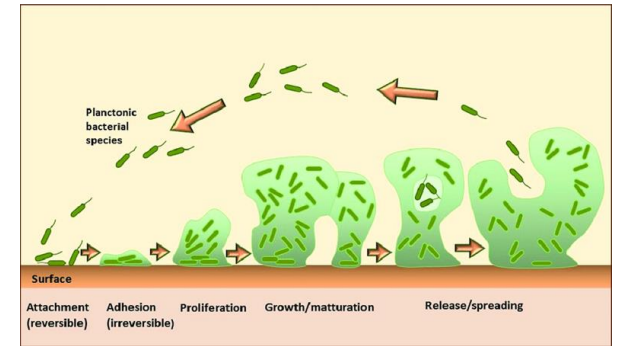
Biofilmi on hygieniariski, sen ennaltaehkäisy on tärkeää

- **Riittävä mekaniikka**

- Biofilmin poistamiseen tarvitaan hyvää mekaniikkaa
- Varotaan roiskeita esim. lattiakaivosta – aseptiikan vastaisesti lattiakaivo pestään aina ensin

- **Letkulla roiskuttaminen lisää biofilmin vaaraa tasojen alapinnoille**

- Pintojen kuivaaminen
- Puhdistus- ja desinfiointiaineiden riittävä vaikutusaika
- Puhtaat siivousvälineet



→ Käytä siivouskoneita biofilmin ehkäisemiseksi!

Ammattikeittiön siivous

Määritä menetelmä

- Pyyhintä
 - Esivalmisteltu mikrokuitupyyhe
 - Tarvittaessa lisäkosteus kostutuspullosta, jossa on käyttöliuosta
- Pesu
 - Puhdistusaineliuos, annostelu perussiivouksen mukaan
 - Väline: harja, hankausmoppi = mekaniikka
 - Tarvittaessa likaveden poisto kuivaimella
 - Huuhtelu
 - Kuivaus kuivaimella tai mikrokuitupyyhkeellä



Puhdistuksen osatekijät, Sinnerin ympyrä

Välineet ja
koneet

- Mekaniikka

- Kemia

Puhdistusaineet

Kemian
vaikutusaika

- Aika

- Lämpö

Veden
lämpötila
liuoksessa

Työtapahygienia, aseptiikka

- Aseptiseen työskentelyyn kuuluvat: oikea työjärjestys, puhtaat välineet ja koneet, rauhalliset työliikkeet, puhtaat kädet ja suojakäsineet
- Aseptisellä työjärjestyksellä:
 - **työ tehdään edeten puhtaasta likaiseen**
 - **ylhäältä alaspäin**
 - **korkeampaa hygieniaa vaativilta pinnoilta matalampaa hygieniaa vaativille pinnoille**

Miksi?

- parannetaan puhtaustulosta, hygieniaa ja nopeutetaan työskentelyä
- pyritään poistamaan tai tuhoamaan **mikrobit** tai estämään niiden leviäminen

Mikrobit leviävät ensisijaisesti kosketuksen ja pisaroiden kautta

Missä on teidän tilojen kosketuspinnat?



Siivousvälineet ja tekstiilit



siivousvaunu



siivoussanko



pöytäkuivaimet



pesuharjat



astianpesuharjat



pyöreä pesuharja



lattiakuivaimet



siivouspyyhe/tasopyyhe



lattiapyyhe



käsimoppi



hankausmoppi

Siivousvälineet ja tekstiilit



Säätövarsi, levykehys,
taskumoppi =
moppipyyhin



Levykehys
tarramoppiin



Säätövarsi + lattiakuivain +
lattiapyyhe = **kuivainpyyhin**



Rikkalapio ja puolipitkävartinen
lattialakaisin /lattiaharja



Annostelupullo



Kostutuspullo



Ikkunapesin



Ikkunakuivain



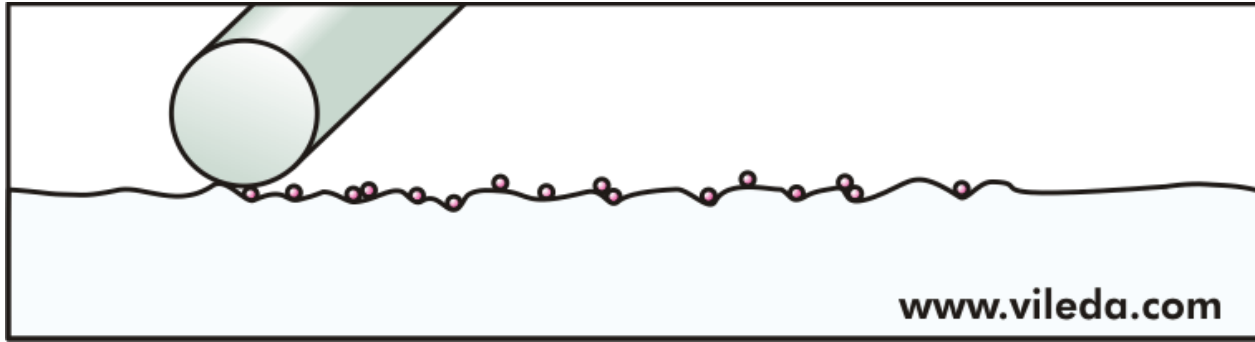
Vaihtoehto:
lasipinnoille
tarkoitettu
taskumoppi

Mikä mikrokuitu?

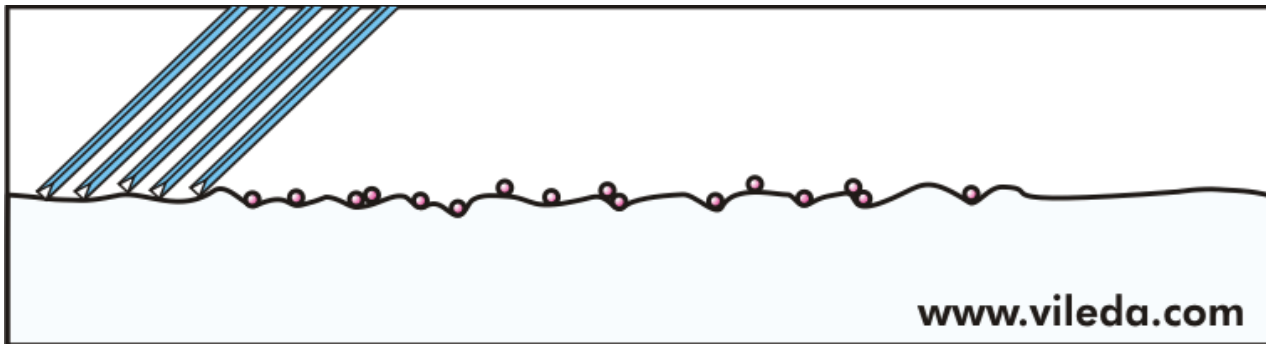
- **Mikrokuitu on ohut terävsärmäkuitu, joka kapillaari-ilmiön (lika nousee pinnalta ylös) avulla puree likaan ja mikrobeihin tehokkaammin ja puhdistaa jopa ilman puhdistusaineita**
- Mikrokuitumoppi vähentää mikrobimäärää 99,3% ja tavallinen moppi (viskoosi/polyester) 30,5%
- Mikrokuitupyyhe poistaa mikrobiliasta 99,96% ja tavallinen pyyhe noin 30-40%
- Tutkimuksen mukaan toistuvilla pesuilla ei ole merkitystä mikrokuidun kykyyn poistaa pölyä ja bakteereja

Mikä mikrokuitu?

Muun kuin mikrokuidun puhdistuskyky



Mikrokuidun puhdistuskyky



Siivousvälineiden ja -pyyhkeiden värikoodaus

Tavoitteena on estää ristikontaminaatio, estää välineiden joutuminen eri puhtaustason pinnalle

Keittiössä voidaan määritellä omat värikoodit

- **tärkeää selkeä ohje, että kaikki tietävät mihin siivousvälineitä käytetään**

Esimerkki:

- **VIHREÄ**
 - Korkeinta hygieniää vaativat pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa, koneet ja laitteet, ruoan valmistusastiat, leikkuulaudat
- **SININEN**
 - Puhtaat pinnat, kuten työtasot, koneet ja laitteet
- **PUNAINEN**
 - Likaiset pinnat: lattiat, viemärikaivot, jätehuone
- **KELTAINEN**
 - Esikäsittelytilat, esimerkiksi juuresten, broilerin ja kalan käsittelytilat



Siivousvälineet

- keittiön eri pinnoilla on erilaiset **puhtaustasovaatimukset**
 - eri tasoille tulee olla myös eri välineet
 - erotellaan värikoodilla
- Puhdista siivousvälineet ja välineiden varret päivän päätteeksi
 - Harjaamalla tai pyyhkimällä
 - Astianpesukoneessa viimeiseksi ennen koneen puhdistamista
- Siivousvälineet säilytetään **seinätelineissä** roikkumassa tai ilmastavasti ritilätelineessä
 - lattian puhdistuksen välineet tulee olla telineissä



Hyvä siivousväline :

- Valmistettu kestävästä materiaalista joka kestää koneellista pesua
- Monikäyttöinen, sama väline toimii sekä nivelöitynä että ilman niveltä
- Välineessä on mahdollisimman vähän likaa ja kosteutta kerääviä koloja tai huokosia
- Välineet ovat helposti puhdistettavia ja nopeasti kuivuvia

Veden merkitys puhdistustapahtumassa

- Vesi on puhdistustapahtuman oleellinen tekijä kiinnittyneen lian irrottamiseen, mutta on järkevää harkita miten paljon vettä käyttää
- **Vesi liikuttaa likaa paikasta toiseen – nurkkiin, listojen alle ym. hankaliin paikkoihin**
- Likaisessa vedessä on mikrobeja, joista osa voi olla haitallisia
- Pintojen kuivaaminen vähentää mikrobien elinolosuhteita
- Oikein annosteltu puhdistusaine vähentää veden käyttöä
- Työhön kuluva aika pienenee, mitä vähemmän vettä käytetään
- Työ kevenee, mitä vähemmän siivoustekstiilissä on vettä
- **Mikrokuitu** ei suoriudu tehtävästään jos sen lianirrotus- ja sitomiskyky estetään liialla vedellä



Puhdistusaineet keittiöön

- Puhdistusaineen valinnassa kannattaa kiinnittää huomiota **monikäyttöisyyteen**
 - Annostelua muuttamalla voidaan samaa puhdistusainetta käyttää työpistesiiivouksessa ja myös perusteellisemmassa puhdistuksessa: yksi aine, monta käyttötapaa
- Keittiön toiminta määrittää myös siivoustarpeen
 - Valmiiden komponenttien käyttö vähentää likatyppejä, esimerkiksi lihan, kalan tai broilerin raakakäsittelyn poistuminen vähentää likatyppejä ja puhdistustarve pienenee

Uunien ja astianpesukoneen puhdistusaineet ovat erikoisaineita, joita käytetään valmistajien ohjeiden mukaan!

Keittiön puhdistusaineet

- elintarviketyöhön soveltuvia
- poistettava elintarviketiloissa olevaa lika
- puhdistettava materiaali:
 - pinnan laatu ja tasaisuus
 - puhdistusaineen sietokyky
- valittu siivousmenetelmä
- työturvallisuusnäkökulmat



PUHDISTUSAINEIDEN KEMIAALLISET TEHOAINEET

TENSIDIT

- eniten käytetty tehoaine
- poistaa veden pintajännityksen

EMÄKSET

- nostaa vesiliuoksessa pH yli 7
- tehostaa tensidien pesutehoa
- parantaa rasva – ja öljylian irrotuskykyä

LIUOTTEET

- liuottaa muita nesteitä ja kiinteitä aineita
- alkoholit

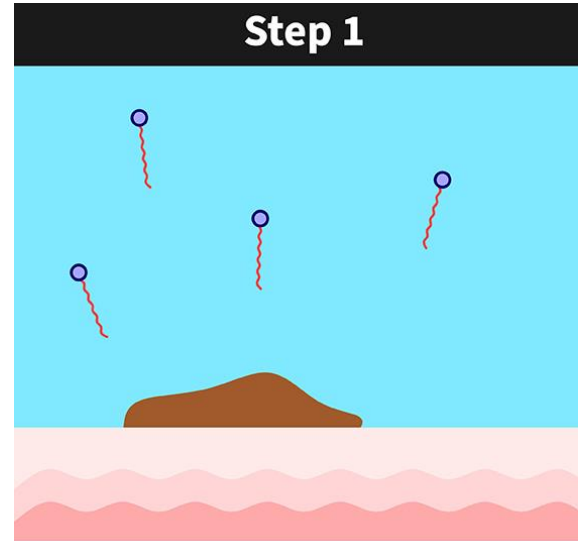
HAPOT

- saadaan aineen pH laskemaan alle 6
- liuottaa saostumia
 - happojen voimakkuus vaihtelee

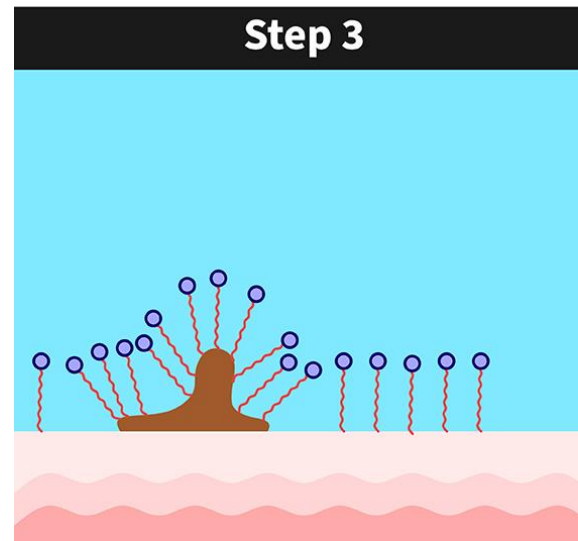
LISÄKSI VOI OLLA:

- säilöntä- ja suoja-aineita,
- väriaineita,
- hajusteita,
- täyteaineita jne

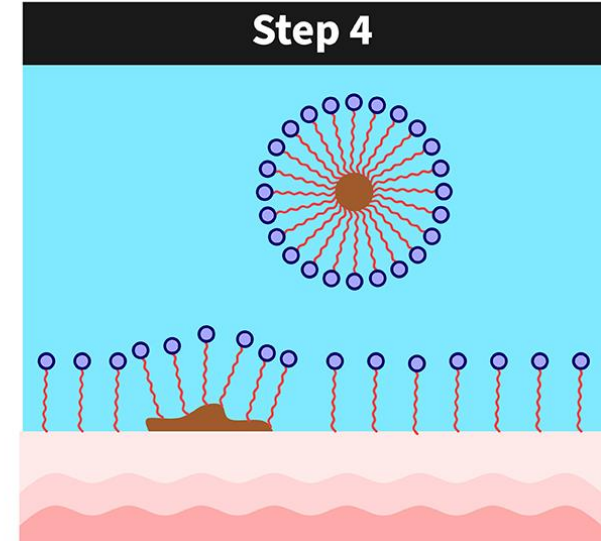
Step 1



Step 3

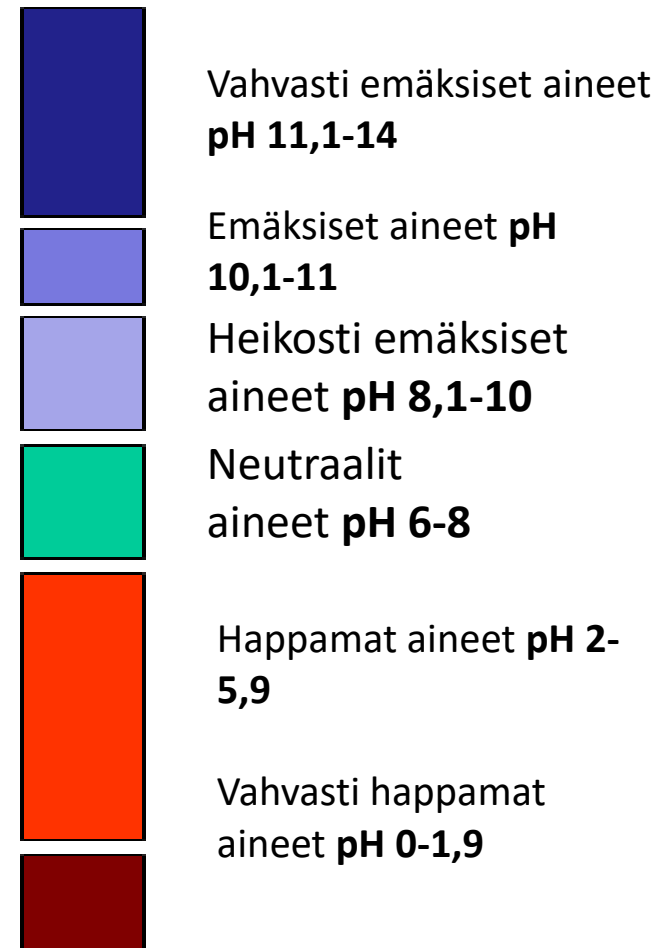


Step 4



Mikä on pH?

- Ilmaisee puhdistusaineen **emäksisyyttä / happamuutta**
- Kuvataan asteikolla 0 - 14, jonka keskipistettä pH 7 sanotaan neutraaliksi
- Kertoo minkälaisia **turvallisuustoimenpiteitä** aineen käyttö edellyttää
- Kertoo mihin käyttötarkoitukseen aine soveltuu
 - Emäksinen rasvalialle – hapan saostumille
- Asteikon ääripäissä olevat aineet ovat erittäin voimakkaita, joten niiden annostelussa, käytössä on oltava erittäin huolellinen
- Laimentamattomien puhdistusaineiden käsittelyssä on huomioitava **riittävä suojautuminen**, esim. suojalasit, suojakäsineet, hengityssuojain



Desinfioivat puhdistusaineet

Käyttö harkiten vain tarpeen mukaan, tärkeämpää poistaa lika > mikrobien kasvualusta

- Ainesisältö tensidejä, desinfioivaa ainetta ja/tai emäksiä tai happoja, pH vaihtelee ainesisällön mukaan
- Desinfioivia aineita ovat kloori, kloramiini, kvaternääriset ammoniumyhdisteet eli kvatit, alkoholit ja peroksidit
- Peroksygeeni, stabiloitu vetyperoksidi
 - voi käyttää lämpimässä tilassa, ei terveydellisiä haittoja, ei valkaise, pitkä säilyvyys
- Tuhoavat mikrobeja tai estävät niiden kasvua
- Eritteiden desinfektioon, elintarviketilojen desinfiointiin ja jaksottaiseen märkätilojen desinfiointiin

Annostelu

- Käytetään annostelupumppuja tms.
- Vesijohtoverkkoon kytkettävät annostelulaitteet
- 2 pv jälkeen käyttöliuoksessa alkaa mikrobikasvua
- Annostelupullot pestään harjalla ja annetaan kuivua
- Yliannostelun haittoja
 - puhdistusaineen kerrostuminen, pinnan harmaantuminen
 - Lika tarttuu ainejäämiin kovemmin
 - Työn määrä lisääntyy
 - Vaara > puhdistusaine jäämät siirtyvät elintarvikkeisiin
 - Veden käytön määrä lisääntyy
 - Ympäristön kuormittuminen
 - Työturvallisuus heikkenee
 - Lisää kustannuksia



Käyttö
turvallisuu-
s-tiedotteet



Siivousmenetelmät

Menetelmä	Lika	Pinta siivouksen jälkeen
Kuiva	roskat, kuiva irtolika, hienojakoinen hiukkaslika, hiukset	kuiva
Nihkeä	roskat, kuiva irtolika, vesiliukoiset tahrat	kuivuu välittömästi, ei jää pisarajälkiä
Kostea	kuiva tai märkä irtolika, vesiliukoinen lika, tahrat	jää kosteaksi, kuivuu itsestään alle minuutissa
Märkä-pesu	vesiliukoiset tahrat, kiinnittynyt lika, perussiivoukset	jää märäksi, kuivattava

Esivalmisteltu siivous



Mopit ja pyyhkeet **esivalmistellaan** eli nihkeytetään/kostutetaan valmiiksi. Menetelmä minimoi veden ja kemikaalien käytön ja on hyväksi ympäristölle, työntekijälle sekä kustannuksille. Lisäksi puhdistuksen tulos on hyvä!



Siivouspyyhkeet taitellaan useampaan puhtaaseen **käyttöpintaan**.

Siivousvälineet ja -koneet puhdistetaan aina työvuoron jälkeen. Muista, että vain puhtaalla tulee puhdasta!



Esivalmisteltu siivous



Puhdas mikrokuitupyyhe otetaan käyttöön kannellisesta siivoussangosta ja taitellaan käyttöä varten. Työpistepuhdistuksessa kannattaa jättää aina puhdas pinta päällimmäiseksi, jolloin työn eteneminen on vaivatonta. Lisäkosteutta saa kostutuspullosta joko suoraan pinnalle tai siivouspyyhkeeseen.



Kun kaikki puhtaat pinnat on käytetty, siivouspyyhe laitetaan kannelliseen sankoon odottamaan pyykinpesua. Siivoussangot voidaan erotella eri värisillä kansilla. Päivän päätteeksi sangot pestään koneessa. Siivouspyyhkeillä puhdistetaan myös välineiden varret.



Esivalmistellun siivouksen periaate - siivoustekstiilit

Esivalmistellut siivoustekstiilit poistavat likaa, eivät levitä sitä ja siksi esivalmistelu onkin tärkeä työvaihe.

siivouskeskuksessa
käyttöön.

a tarpeen mukaan

Ammattikeittiön siivous - koneet

- Yhdistelmäkone lattian puhdistukseen
- Hidaskierroksinen lattianhoitokone lattian pinttyneen lian perussiivoukseen
- Hörypuhdistin
 - Irrottamaan pinttynyttä rasvalikaa
 - Astianpesukoneen sisäosien vaikeisiin paikkoihin
- **Yhdistelmäkoneen (lattiahoitokone) yhteiskäyttö puhtauspalvelun kanssa?**
 - Yhteinen koneen runko: vetoalusta ja imusuulake keittiölle omat



Ammattikeittiön siivous- lattian puhdistus

Työpisteen lattian puhdistus

- Poista irtoroskat tarvittaessa lattialakaisimella tai – kuivaimella
- Puhdista lattia esikostutetulla hankausmopilla tai lattiakuivaimella ja -pyyhkeellä
- Lisäkosteutta tarvittaessa käytä kostutuspulloa, jossa on käyttöliuosta

Lattian pesu

- Poista irtoroskat tarvittaessa lattialakaisimella tai – kuivaimella
- Pese lattiakaivot
- Puhdista hyllyjen alustat hankausmopilla
 - Tarvittaessa voit tehdä liuoksen sankoon, jos esikostutettu hankausmoppi ei riitä lian poistamiseen
 - Lattiakuivaimella likavesi pois ja huuhtominen kostealla mopilla/lattiapyyhkeellä/kuivainmopilla
- Avoin lattiapinta pestään yhdistelmäkoneella

Yhdistelmäkone

- Valintaa tehdessä kannattaa huomioida käytön helppous ja käyttäjien kunnollinen opastus
- Tarkista yhdistelmäkoneen kokoaminen ja purkaminen
 - Mahdollisimman helppo ja yksinkertainen osien kiinnitys
 - Huomioi varsinkin imusuulakkeen kiinnitys ja irrotus pesua varten!
- Yhdistelmäkoneen valinnassa kannattaa huomioida keittiön avoimen lattiapinnan koko
 - Koneen tulee olla näppärä kääntymään
 - Pesusäiliön tilavuus
- Konetta kannattaa käyttää päivittäin, jolloin osaaminen varmistuu ja kokoaminen/puhdistaminen ovat nopeampia ja sujuvampia

Nivelöity yhdistelmäkone



Keittiön tasojen puhdistus



PYYHINTÄMENETELMÄ

- esivalmisteltu siivouspyyhe
- taitellaan pyyhkeestä puhdas pinta edellisen likaantuessa
- vaihdetaan uusi pyyhe puhtaiden pintojen loppuessa
- pyyhkeiden pesu koneellisesti

PESUMENETELMÄ

- irtolika pois
- puhdistusaineen levitys (vahvempi annostus, kts. annosteluohje)
- mekaaninen työ välineellä, esim. harja tai hankausmoppi
- Likaisen veden poisto kuivaimella
- Huuhtelu kosteapyyhinnällä tai tarvittaessa väljällä vedellä
- Kuivaus kuivaimella ja/tai puhtaalla, kuivalla mikrokuitupyyhkeellä

Huonon hygienian syitä

- Riittämätön mekaniikka
 - Biofilmin saa pois vain mekaniikalla
- Pintojen kuivaamisen laiminlyönti
- Puhdistusaineiden yliannostelu – riittämätön huuhtelu
- Vanhentuneet puhdistusaineliuoksilla kostutetut siivouspyyhkeet ja mopit (edelliseltä päivältä jääneet tai yli 4 t olleet kostutetut pyyhkeet)
- Liian lyhyt puhdistus-/desinfiointiaineiden vaikutusaika
- Desinfioidaan likaisia (=puhdistamattomia) pintoja
- Siivousvälineiden ja koneiden huolto puutteellista

Esimerkkejä siivoussuunnitelmaan

- **Työvaiheen jälkeen** esim. työtasot, työvälineet
- Tarvittaessa tai **vähintään kerran päivässä**: roskien ja jätteiden poisto
- **Kerran päivässä**: muut kuin työtasot, kosketuspinnat, tahrat, käsienpesualtaat
- ympäristöineen, lattia ja lattiakaivot
- **Kerran viikossa**: esim. väliseinälasit, ovet puitteineen, rasvasuodattimet
- **Kerran kuukaudessa**: ilmastointilaitteet, höyrykuvut, kaappien pystypinnat, kalusteet
- **Kerran vuodessa**: katot ja kattovalaisimet, seinät, ikkunat, lämpöpatterit

Pyykkihuolto

- Siivoustekstiilit pestään aina **pyykinpesukoneessa**
 - Keittiön siivoustekstiilit sisältävät rasvalikaa, joka lähtee koneellisessa pesussa
- Siivoustekstiilejä on myös mahdollista **vuokrata**
- Jos pesumahdollisuutta ei ole, voidaan käyttää myös **kertakäyttöisiä** mikrokuitupyyhkeitä
- Lajitellaan tasopyyhkeet ja lattiapyyhkeet erikseen
- Noudatetaan valmistajien ilmoittamia pesulämpötiloja
- **Mikrokuitujen kanssa ei käytetä huuhteluainetta**
- Puhtaat ja likaiset siivoustekstiilit pidetään selvästi toisistaan erillään
 - siivoustilassa puhdas- ja likainen puoli
- Puhtaita siivoustekstiilejä käsitellään puhtain käsin



4. Hygienia astiahuollossa

Astioiden pesu

- Suojaimina kuulosuojaimet, suojaesiliina, kestokäyttöiset suojakäsineet, turvajalkineet
- Huomioi likainen ja puhdas puoli, työskentele hygieenisesti
- Varmista astianpesukoneen pesuaineen riittävyys
- Vaihda astianpesukoneen vesi säännöllisesti puhtaustuloksen varmistamiseksi
- Irtolian poisto ja suihkutuspöytä astioille ennen konepesua haalealla vedellä
 - **Värikoodattu pesuharja** esipesua varten
 - **Pöytäkuivain** veden poistamista varten, **likaiselle ja puhtaalle puolelle omat**
- Käsien pesu ennen puhtaiden astioiden keräämistä – vältä ristikontaminaatiota
- Vältä puhtaiden astioiden käsittelyä pesun jälkeen
- Astianpesukoneen puhdistus päivän päätteeksi



Koneellinen astioiden pesu

- Astioiden esihuuhtelu, irtolian poisto viileällä vedellä +35-40 °
- Huomioi oikeat pesuohjelmat eri astioille (tarjottimet – ruoanvalmistusastiat)
- Astianpesukone
 - Lämpötilat:
 - Pesu +60 - 65°
 - Huuhtelu +80 - 85°
 - KIRJAA LÄMPÖTILAT omavalvontaan
- Veden puhtautta tulee seurata, vaihdetaan tarvittaessa
- Astianpesukoneen säännöllinen puhdistus
 - Sihtien ja osien puhdistus, huuhtelu ja kuivattaminen, sisäosien huuhtelu, ulkopuolen pyyhintä. Luukut jätetään auki
 - Kirjaukset tehdyistä päivittäisten puhdistusten lisäksi tehdyistä puhdistuksista/huollosta : pvm ja nimikirjaimet
- Säilytä omavalvontakansiossa huoltoliikkeen raportit, joista ilmenee myös lämpötilat ja pesuaineen säädöt



5. Pintapuhtauden laadunvalvonta ja poikkeustilanteiden toimintamallit

Puhtauden laatu ja mittaaminen

Siivoussuunnitelmassa määritellään näytteenottokohtat ja ajankohdat

- **Aistinvarainen** arviointi perustuu näkö- ja hajuhavaintoihin
 - tilat, pinnat, astiat, työvälineet ja laitteet sekä työntekijät ovat siistejä ja puhtaita
 - dokumentoidaan tiloissa, joissa ei käsitellä pakkaamattomia elintarvikkeita: varastot, takatilat
- **Puhtausnäytteet** otetaan säännöllisesti sovitusta kohteista, jotta tuloksia voidaan verrata ja varmistaa ruoanvalmistuksen ja tarjoilun pintojen puhtaus
- Puhtausnäytteillä varmistetaan pintojen puhtaus sovittujen raja-arvojen puitteissa
 - tietoa raja-arvoista saa valvontaviranomaisilta



Pintapuhtauden mittausmenetelmiä

- Hygicult TPC
 - kokonaismikrobimäärä
 - tuloksen saaminen kestää 3-5 vrk
- Luminometria ja ATP- menetelmä
 - orgaanisen lian määrän määrittelyille raja-arvoille
 - tulokset saadaan nopeasti, vaatii luminometrin ja mittatikkujen hankinnan sekä tietokoneohjelman
- CleanCard Pro
 - pikatesti valkuaislian määrittämiseen

Pintapuhtausnäytteiden säännöllinen ottaminen kuuluu puhtauden omavalvontaan



Eritetahrän poisto, kaksivaiheinen eritesiiivous, kun tahrä ei ole kiinnittynyt

Eritetahrä keittiössä voi olla esimerkiksi sylki tai oksennus, haittaeläimen erite

1. Suojataan kädet kertakäyttökäsineellä
2. Tarkistetaan, että tahrassa ei ole neuloja, lasia tms. terävää
3. Imeytetään tahrä paperiin tai kertakäyttöpyyhkeeseen ja laitetaan se roskapussiin, käytetään vain toista kättä tähän
4. Otetaan puhdistusainepullo käteen, jossa on vielä puhdas käsine
5. Tiputetaan desinfektioliuosta tahrä-alueelle ja pyyhitään tahrä pois paperilla tai kertakäyttöpyyhkeellä käyttäen kättä, jolla tahrä imeytettiin
6. Laitetaan likainen paperi tai pyyhe suoraan roskapussiin
7. Riisutaan suojakäsineet rauhallisesti kääntäen ne nurinpäin, otetaan puhtaalla käsineellä ensin likainen käsine ja sitten vasta puhdas käsine
8. Laitetaan suojakäsineet roskapussiin
9. Desinfioi kätesi
10. Eritteestä puhdistettu alue siivotaan lopuksi ylläpitosiivousmenetelmin



Eritepakki

6. *Jätehuolto*

Jätteiden lajittelu

- **Tehdään alueellisten jätehuoltomääräysten mukaan**
 - Löytyvät kunnan tai kunnallisen jätehuoltoyhtiön sivuilta
- Jätehuollon suunnitelma sisältyy omavalvontasuunnitelmaan
- Biojätettä tulee kerätä, jos sitä tulee vähintään 50 kg viikossa (yleisohje)
 - Munakennot ja paperipyyhkeet sopivat biojätteeseen kuivikkeena
- Biojäte tulee säilyttää ennen keräilyä erillisessä jäähdytetyssä tilassa, jossa on mahdollisesti lattiakaivo ja vesiletku tilan puhdistusta varten
- Ruokaöljy (50 l/kk) kierrätetään uusiokäyttöön, pienen määrän voi sulkea kanisteriin ja laittaa sekajätteeseen
- **Lajitteluastiat pestään päivittäin, jolloin ne säilyvät puhtaina**
 - **Huomioi myös näiden pesuvälineiden puhdistus!**

Jätehuoneen hoitaminen

- Tyhjennysvälit oikeat
 - kustannukset, ympäristöhaitat
- Tarpeenmukaiset ja –kokoiset keräysastiat
 - suljettu jätehuoltotila
- Tilojen ja astioiden puhdistus säännöllisesti
- Rikkoutuneiden jäteastioiden tilalle uudet
 - tuholaiset eivät pääse tiloihin eikä lisääntymään siellä
 - tuholaistorjunta => vastuhenkilö, dokumentointi
 - poistaa haju- ym. ympäristöhaitat

6. *Tuhoeläintorjunta*

Tuhoeläimiä



Kuvalähde: Rentokil Initial

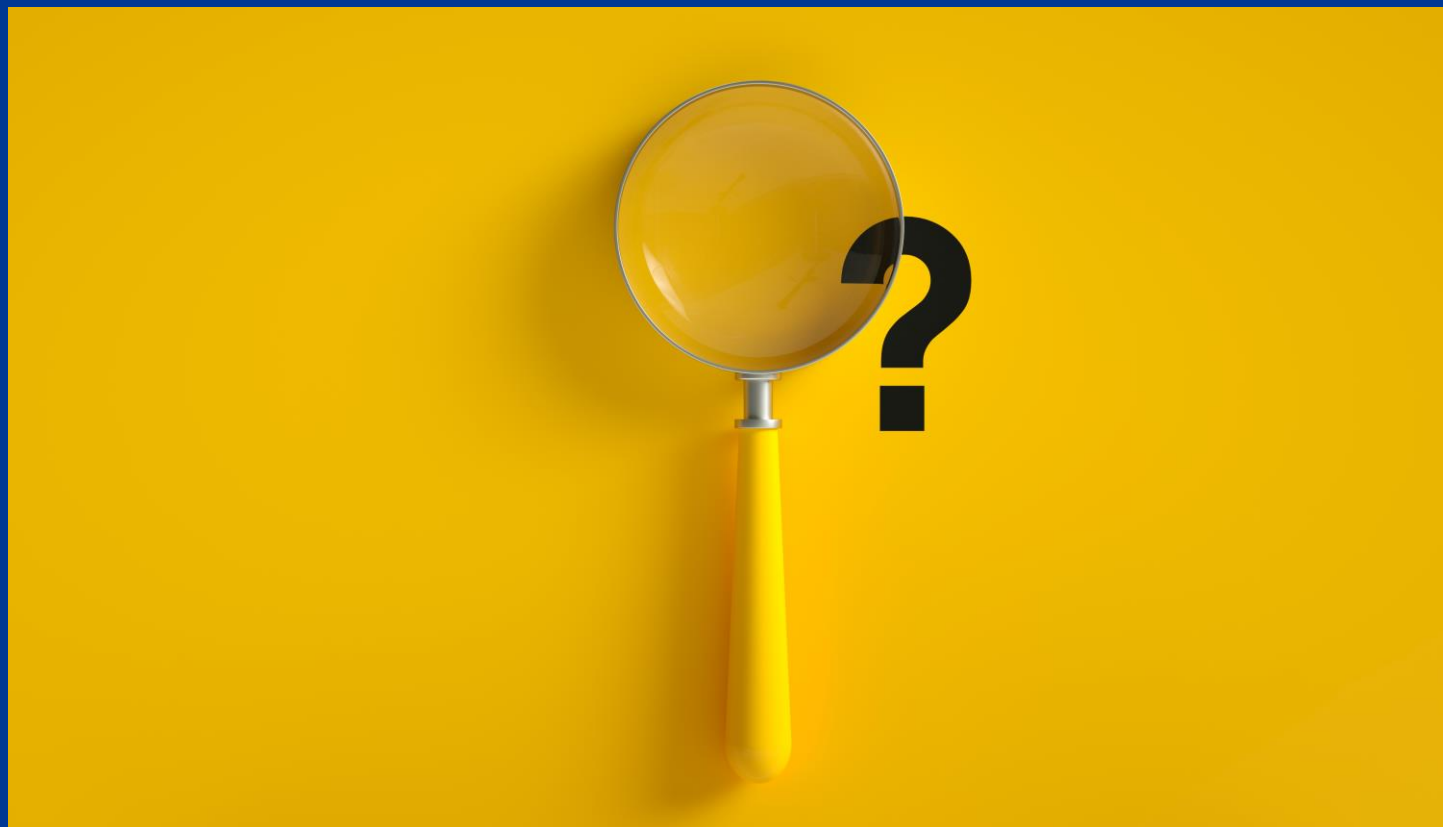
Tuhoeläinten ennaltaehkäisy

- Yleinen hyvä siisteys on perusta, myös ulkotilojen siisteys
 - esimerkiksi jyrsijät eivät pesiydy hoidettuihin jätetiloihin
 - lastaustiloissa on tarpeen estää lintujen pesiminen
 - punkit, suolistobakteerit ym. eivät kulkeudu sisätiloihin
- First in – first out, tuotteiden kierto
- Ruoka-aineiden säilytys hyllyillä ja irti lattiasta
- Lattiakaivojen ja biojäteastoiden puhtaus estää esim. kärpästen pesimistä, munien säilymistä
- Kannelliset biojäteastiat
- Lattioiden peseminen koneellisesti tai säännöllinen pyyhintä
 - HUOM! Runsas veden suihkuttaminen lattialle aiheuttaa pisaroiden leviämisen hyllyjen alustoihin → mikrobit ja biofilmi leviää
- Tuholaishavaintojen ilmoittaminen tuholaistorjunnan ammattilaisille

Lähteitä

- Keittiöiden siivous- ja hygieniaopas. Ympäristökustannus 2021
 - Hyvät lainsäädäntöliitteet!
- Siivoustyön käsikirja. SSTL Puhtausala ry. 2021
- Ammattikeittiön siivous Leila Kakko_ amko2022
 - <https://www.theseus.fi/handle/10024/791392>
- www.ruokavirasto.fi
- <https://www.propuhtaus.fi/> (ks. myös hankkeet ErgoClean ja PandemicClean)

Vielä on aikaa kysymyksille ja
kommenteille!



Tilaa Puhtausalan uutiskirje,

niin saat Puhtausalan ajankohtaiset asiat
suoraan sähköpostiisi **joka toinen torstai**

Seuraa Puhtausalaa sosiaalisessa
mediassa

www.puhtausala.fi

